

Švestková zmrzlina



1 000 g vypeckovaných švestek
100 g krupicový cukr
2 lžičky mleté skořice
1 lžička mletého anýzu
1 lžička sušeného mletého zázvoru
strouhaná kůra z půlky pomeranče a citronu
250 ml smetana ke šlehání
vanilkový cukr
špetka soli
50 ml vody

Vypeckované švestky podlijeme vodou a rozvaříme spolu s kořením a cukrem asi 20 minut. Rozmixujeme a necháme vychladit. Do ovocného základu vmícháme smetanu, přidáme špetičku soli a vanilkový cukr, podle chuti dosladíme. Směs mrazíme ve vaničkách v mrazáku nebo ve strojku na zmrzlinu.